

Husqvarna

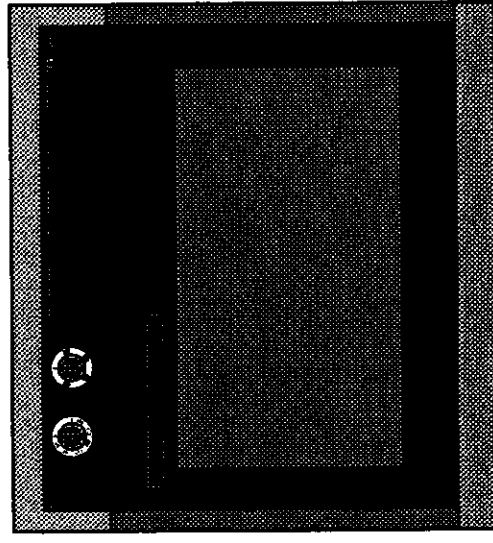
Husqvarna

Husqvarna Svenska försäljnings AB, 561 83 HUSKVARNA, tel. 036 - 14 60 00

Husqvarna A/S, Lundtoftevej 160, 2800 LYNGBY, tel. 42 88 70 77

Husqvarna, Postboks 215, Økern, 0510 OSLO, tel. 22 63 54 00

OY Elektrolux Kotitalouskoneet Ab - HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1 a, 00510 HELSINKI, puh. 90 - 77001



CE

Profinett
QC 468 O
944 129 108

LYCKA TILL MED DIN NYA HUSQVARNA-UGN

Innan Du använder ugnen rekommenderar vi att Du läser igenom hela bruksanvisningen, som ger en direkt beskrivning av ugnen och dess funktioner.

För att undvika de risker, som trots allt alltid finns när Du använder en produkt, som drivs med el, är det

viktigt att ugnen installeras på rätt sätt och att Du läser igenom säkerhetsinformationen noga för att undvika felanvändning och onödiga olycksrisker.

Spara bruksanvisningen och se till att den finns tillgänglig vid användning av ugnen.

Säkerhetsinformation	5
* Vid installation och service	5
* Vid användning av ugnen	5
* Vid skrotning av ugnen	5
Uppackning	6
Tillbehör	6
Innan du använder ugnen	6
* Rengör plåtarna/långpannan	6
* Bränn av ugnen	6
Bekanta dig med ugnen	7
* Termostatvred	8
* Funktionsvred	8
* Belysning i ugnen	9
* Specialrengöring av ugnen	9
* Uppvärmning av ugnen	9
* Snabbuppvärmning	9
* Grillning	9
Installation	10
* Elektrisk anslutning	10
* Montering av ugnens utdragbara låda	11
* Montering av barnsäkerhetsspärr	12
* Montering av ugnen i snickeriskåp	13
Så här använder du ugnen	14
* Över/undervärme	14
* Varmluft	15
* Varmluftsgatiner	15
* Grillning	16
* Stekning	17
* Användning av stektermometer	17
Tabell för bakning	18
* Över/undervärme och varmluft	18
Tabell för matlagning och stekning	19
Tabell för grillning och gatiner	20
Skötsel och rengöring	21
* Ugnens panel och front	21
* Ugnsstegar och plåtar	21
* Varmluftsfälten	21
* Ugnsluckan	22

Rengöring av ugnen	23
* Slåta emaljen (ugnsens botten)	23
* Katalysemaljen	24
* Ugnslampan	24
Råd och tips vid praktiska problem	25
Råd och tips vid tekniska problem	27
Service och reservdelar	28
Konsumentköp EHL	28
Teknisk data	29

Ytermått	
Höjd:	550/595 mm
Bredd:	596,5 mm
Djup:	560 mm
Inbyggnadsmått	
Höjd:	535/580 mm
Bredd:	560 mm
Djup:	560 mm
Minimum avstånd från golv till ugn	800 mm
Ugnsvolym	
brutto/netto:	57/48 liter
Ugnsbelysning:	15 W
Ugnslementens effekt	
Över-undervärme:	1500 W
Varmluft:	2200 W
Grill:	3000 W
Gratinerings:	3000 W
Totaleffekt	
Spänning:	230 V
Säkras med:	16 A
Nettovikt	35 kg

Använd dig av vår kontrollista från avsnittet "Tips och råd vid praktiska och tekniska problem" för att försäkra dig om att du inte kan avhjälpa felet på egen hand. Om du tillkallar hjälp för att åtgärda de problem som finns med på den listan, riskerar Du att själv få stå för kostnaden. Detta gäller också om du har använt ugnen till annat ändamål än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din ugn får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under "Hushållsmaskiner" i telefonkatalogen, Gula sidor). När du beställer service och reservdelar bör du veta ugnens *produktnummer* och *modellnummer*, som står på dataskylten.

Modell: QC 468 0

Produktnummer: 944 129 108

Inköpsdatum: _____

Serienummer: _____

KONSUMENTKÖP EHL

Vid försäljning till en konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren.
Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.

Vid installation och service

- Installationsarbeten, eventuellt ingrepp i ugn o s v, skall utföras av behörig fackman. Arbetet utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

- Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. I Sverige gäller av EHL vid tidpunkten för köpet antagna bestämmelser. Se Konsumentköp EHL som du får hos säljaren.

- Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

- Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid installationen av ugnen.

- Kontrollera att säkerhetstillbehören (se bruksanvisningen) är monterade och att de fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka med eller röra reglage och lucka.

- Ugnen skall brännas av före användning, se bruksanvisningen. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

- Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Vid användning av ugnen

- Använd endast kärl av material som är avsett för ugnen.

- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.

- Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

- För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Vid skrotning av ugnen

- Hjälp till att undvika skador även när ugnen skall skrotas. Lossa den från vägguttaget, ka pa kabeln vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckans spärr ur funktion, följ bruksanvisningen.

UPPACKNING

OBS! Kontrollera att ugnen inte är skadad. Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

Skador, felaktigheter och ev saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren.
Lämna förpackningsmaterialet så att inte små barn kan leka med det.

TILLBEHÖR

- 2 bakplåtar
- 1 galler
- 1 långpanna

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN


Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen, som blir varm vid avbränning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.

Gör så här:

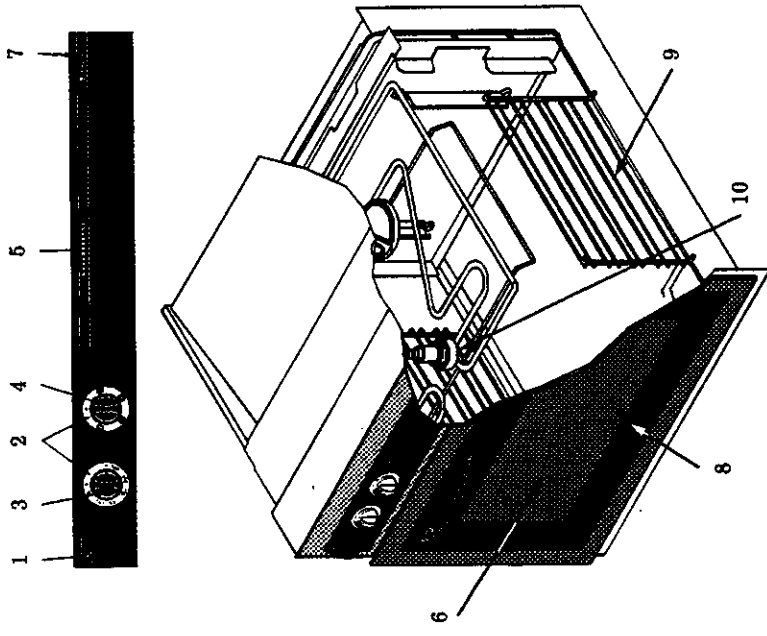
- Sätt på  över/undervärme samt 200°C temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
- Stängd av efter ca. 1 tim när eventuell lukt och rökutveckling upphört.
- Låt luckan därefter stå öppen under några timmar.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppsansluten? Är säkringen/säkringarna hela - färgbrickan lös? Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt intryckt. Byt ut trasig säkring. Kontrollera att den är tillslagen.
Signal-/ugnslampor fungerar inte.	Är lamporna hela?	Byt ut trasig lampor.
Katalysemaletjen blir inte ren.	Är emaljens porer tilltäppta? Är det fettfläckar på emaljen?	Bränn ur ugnen på låge "R" i minst 30 minuter. Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
Luckspärrarna fungerar inte.	Är spärrarna satta i funktion?	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning.

Problem	Orsak	Åtgärd
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljén.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka former.	Byt eventuellt till mörkare former. Placera formen på bakplåten.



1. Kontrollampa för ugnen. Denna lampa följer ugnens termostat och slöcknar vid inställd uppnådd temperatur.
2. Belysta fönster som visar den inställda funktionen och temperaturen.
3. Termostatsvred för inställning av ugnens temperatur.
4. Funktionsvred.
5. Ventilationsöppningar för ugnens kylfläkt som ventilerar bort os och ånga från ugnsutrymmet samt kyler snickeriskåpet.
6. Ugnslucka med värmereflekterande innerglas. Både lucka och glas kan tas bort för rengöring.
7. Modellbeteckning.
8. Dataskylt.
9. Ugnstegar
10. Ugnslampan





Termostatvred

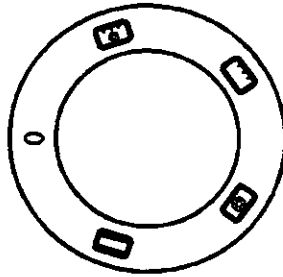
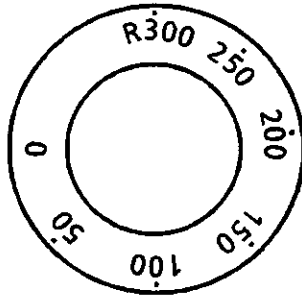
Med detta vred väljer du önskad ugnstemperatur från 50°-300°C. Om funktionsvredet står på läge 0 fungerar inte termostatvredet. Symbolen "R300" på vredet betyder speciell rengöring av ugnen.

Det är viktigt att du väljer rätt temperatur och då du använder funktionen varmluft skall temperaturen vara ca. 20° lägre än vid konventionell värme.

Funktionsvredet

Med detta vred väljer du ugnens olika funktioner, vilka är följande:

- 0 Ugnen är avstängd.
-  Konventionell värme, dvs. över/undervärme, tak och bottenlement inkopplade.
-  Varmluft, ringelementet runt varmluftsfälten inkopplat.
-  Grill, grillelementet inkopplat.
-  Varmluftsgatiner/inter-vallgrillning, grillelementet och varmluftsfälten växelvis inkopplade (ringelementet är inte inkopplat).



Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt. Mat-/vetebrödsdeg har inte jäst rätt. För lång jästning efter utbakning ger ett platt resultat.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept. Mat-/vetebrödsdeg skal jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning för stor jästen/bakpulvrets verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsäk jäst 37°C, för torrjäst 45-50°C.
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd. För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska. Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt. För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen. Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt. Temperaturen skall i regel vara ca 10° lägre med varmluft än med konventionell värme. OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering. Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering. Kontrollera att du valt rätt temperatur.

Katalysemaljen



Använd aldrig ugnsgöröjningsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen uppnås vid avbränning i 30 - 60 minuter och över/undervärme med termostatvredet på läge "R300". Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o.d. samt om ugnen för det mesta används under kort tid med låg temperatur.

Är ugnen fortfarande smutsig?

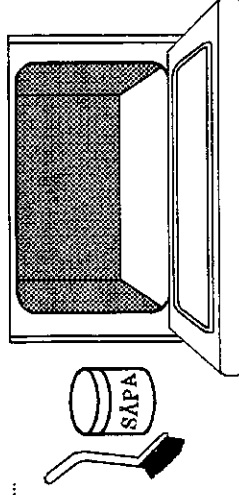
- "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten. Använd en nylonborste till fettfläckar o.d.. Låt stå en timme.
- Tvätt ugnsrummet.
- Sätt därefter på över/undervärme samt läge "R300" och låt stå i 1-2 timmar.
- Upprepa behandlingen vid behov.

Ugnslampan

Innan du byter den trasiga lampan som sitter i ugnens tak skall samtliga vred vara nollställda.

Så här gör du:

- Skruva först bort glaskåpan.
- Därefter kommer du åt lampan. Båda skruvas åt vänster, se bild.
- Använd en lampa avsedd för ugn.



Belysning i ugnen

Lampan i ugnen tänds när du valt någon av de 4 funktionerna. Då termostatvredet står på läge 0 är endast belysningen tänd, ingen värme inkopplad.

Specialrengöring av ugnen

Ugnen har katalysemalj som förbränner fettpartiklar som träffar emaljens yta. Förbränningen är effektivast vid en temperatur i ugnen från 225°C och högre. Då stekning och matlagning sker vid lägre temperaturer skall ugnen "brännas ur" efteråt. Ställ funktionsvredet på Över/undervärme och termostatvredet på "R300" och låt ugnen vara inkopplad i ca. 30-60 min.

OBS! Överkok och spill måste rengöras manuellt (se sid. 23-24 angående rengöring av ugn).

Uppvärmning av ugnen

Vid normal uppvärmning av ugnen (över/undervärme) tar det ca. 20 min. från kall ugn till 200°C.

Snabbuppvärmning

Ugnen har inbyggd snabbstart-funktion, vilket gör, att ugnen kan värmas upp till 200°C på 8 minuter. Inkoppling av snabbstart:

Ställ funktionsvredet på varmluft

Vrid temperaturvredet till ändläget och släpp, vredet går tillbaka till R300 av sig själv. Ställ sedan in vredet på önskad temperatur.

T.ex. 200°C, och efter 8 minuter är ugnen varm.

Efter snabbuppvärmningen kan du sedan välja någon av de övriga ugnsfunktionerna.

Grillning

Vid grillning och även vid varmluftsgratinering måste alltid ugnsluckan vara stängd.

Elektrisk anslutning

Ugnen levereras utan sladd och stickkontakt. Installationen får endast utföras av behörig elinstallatör eller annan behörig person med tillräcklig kännedom.



Felaktigt utfört arbete kan medföra skada för person och egendom och omfattas inte av konsumentbestämmelserna, Konsumentköp EHL.

Ugnen skall anslutas 230 V 1N + PE.

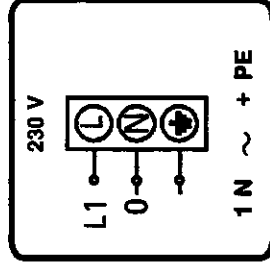
Totaleffekten är 3680W.

Elementspänning 230 V.

Min.ledningsdimension: 1,5 mm².

Ledningstyp: HO5 VV-F.

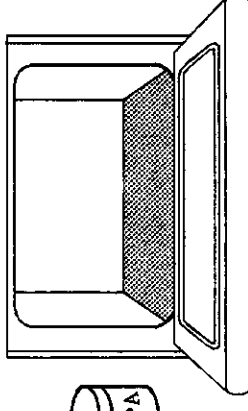
OBS! Se till att elkabeln inte kläms vid montering av ugnen i snickeriskåp.



Slåta emallen (ugnsens botten)

Efter användning torkas emallen av med varmt vatten, och handdiskmedel. Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugsnbotten.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på över/undervärme och 100°C i ca. 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull, och torkas.
- Upprepa behandlingen vid behov.

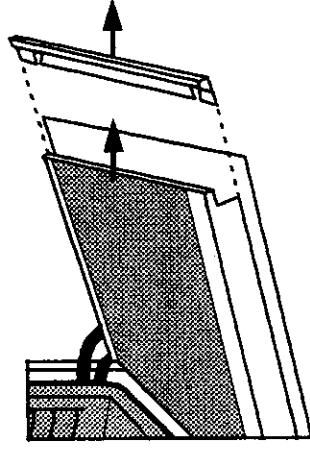


MONTERING AV UGNSLÅDAN

Ugnsluckan

De två inre glasen på luckan kan du ta bort för rengöring. OBS! Luckan blir då lättare och kan slå igen. Så här tar du bort glasen:

- Ta tag i den svarta plåtlisten och dra den mot dig så snäpps den av, se bild.
- Dra därefter ut de båda glasen. Var försiktig när du rengör dem så att de inte skadas.
- Vid återmonteringen är det viktigt att du sätter dit glasen i rätt ordning. Glaset med svart dekor har ett värmereflekterande glas som skall vara vänt inåt ugnen.
- Sätt fast och tryck till på listen så att den kommer på plats igen.



- För att underlätta vid rengöring av ugnen kan du ta bort hela luckan. Så här tar du av luckan:
- Öppna luckan helt, se bild 1.
 - Lyft upp låspärrarna och stäng luckan något så att de hakar fast i gångjärnsfästet, se bild 2.
 - Stäng luckan ytterligare och lyft upp den tills de nedre gångjärnen släpper från sitt läge, se bild 3.
 - Dra ut luckan. När luckan åter monteras på är det viktigt att spåret, (se bild 4) faller ned i sitt läge innan luckan fälls ner.

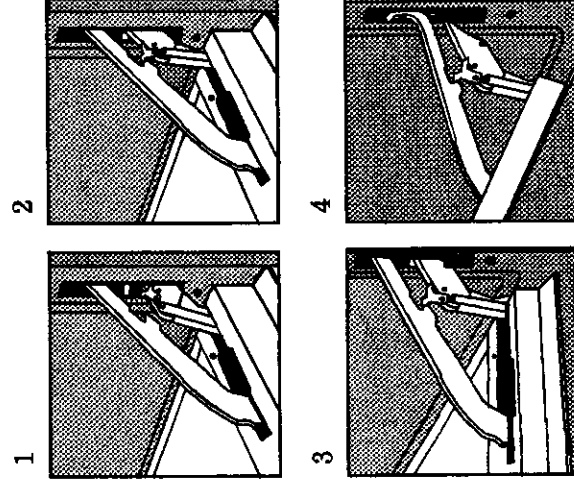
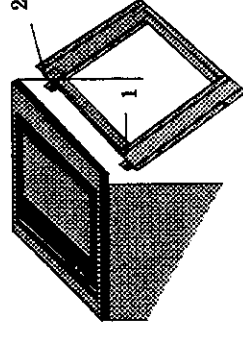


Fig. 1:



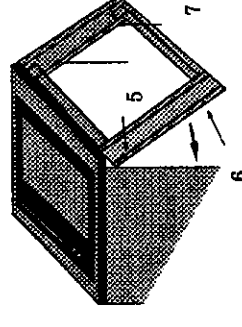
A: Lägg försiktigt ned ugnen på dess baksida.

B: Dra ut ugnslådan ur ramen.

C: Skjut upp ramens båda flikar pos. 1 och 2 på insidan av ugnens svarta bottenlist. (Fig. 1).

D: Vippra in ramen på plats (fig. 2) och skruva fast den med de svarta skruvarna i pos. 3 och 4 samt med de blanka skruvarna i pos. 5, 6 och 7. (Fig. 3).

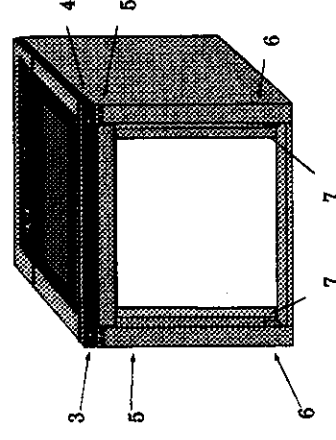
Fig. 2:



E: Res försiktigt upp ugnen igen.

F: Skjut in ugnslådan i ramen.

Fig. 3:



Montering av barnsäkerhetsspärr

Fig. 1.

- Öppna luckan helt (1).
- Ta bort plåtlisten (2).
- Ta bort pluggen för hålet (3).
- Montera i skruven (4) i hålet med hjälp av muttern (5).
- Sätt tillbaks plåtlisten (2).

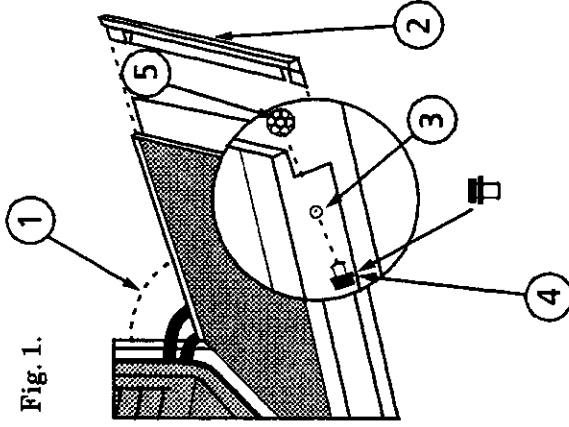
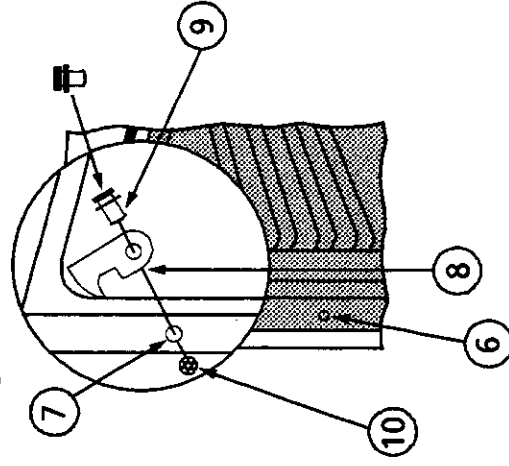


Fig. 2.

- Om du redan skruvat fast ugnen i snickeriskåpet, så ta bort denna (6) och lyft ut ugnen ca. 20 cm.
- Ta bort pluggen (7).
- Montera haken (8) med hjälp av skruv (9) i hålet (7).
- Skruva fast den med muttern (10).



Ugnens panel och front

Rengör yterna med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel.



Använd aldrig skurmedel eller repande medel, som skadar yterna.

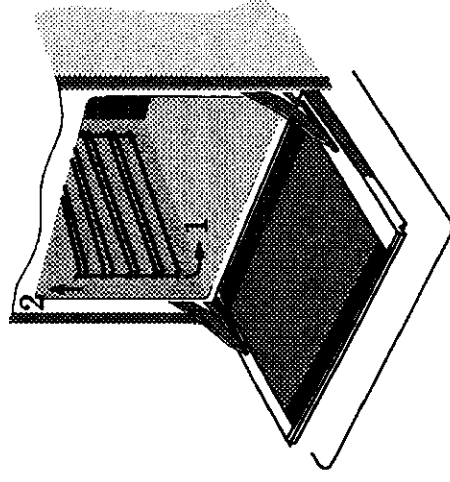
Efter rengöringen torka torrt med en mjuk, ren trasa.



Ugnsstegar och plåtar

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den diska stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvålull.

Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.

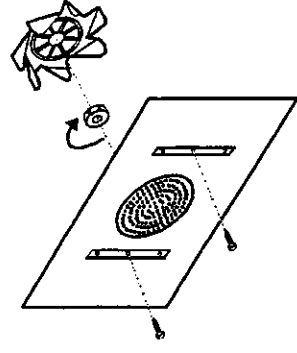


Varmluftsfälten

Du kan demontera fälten för rengöring, men var försiktig, fläkthjulet har vassa kanter.

OBS! Nollställ först funktionsvred och termostadvred.

- Avlägsna väggen med fläktgalleret genom att skruva loss de 2 muttrarna.
- Håll lätt i fläkthjulet och lossa muttern medurs åt höger med hjälp av en liten skiftnyckel.
- Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
- Återmontera.



TABELL FÖR GRILLNING OCH GRATINERING

Grillning

	Ugns-temperatur	Fals-placering	Skivat kött	
			Tjocklek i cm	Cirka tid per sida i min.
Biff	300	3-4	1,5	2,5-3,5
Entrecôte	300	3-4	1,5	5
Fläsk, -karré, -kotlett	300	2-3	1,5	6-10
Grillkorv	300	2-3		5 totaltid
Hamburgare 100 g, djupfrys	275	3-4	1,0-1,5	4-5
Kyckling i halvor	300	1-2		20-25
Lever	300	3-4	1,0-1,5	4-5
Revbensspjäll, tjocka	250	1-2		30-40

Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärmning.

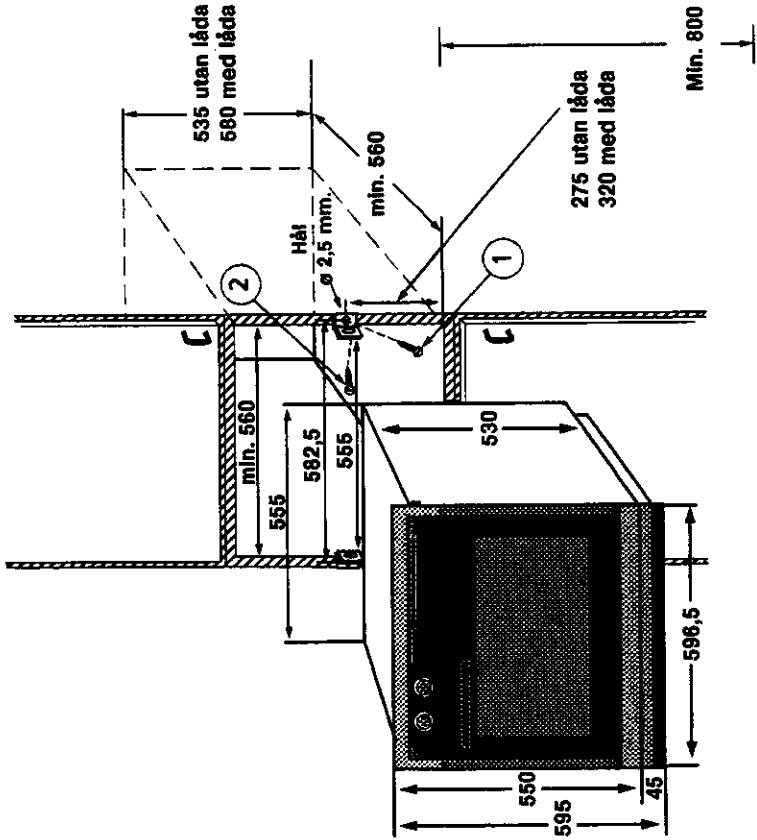
Varmluft-/gratinering

	Ugnstemperatur	Falsplacering
Gratäng, färgsättning	200-225	2-3
Julskinka, grillering	200-225	1
Rosta bröd	250-300	3-4
Varma smörgåsar	225	2-3

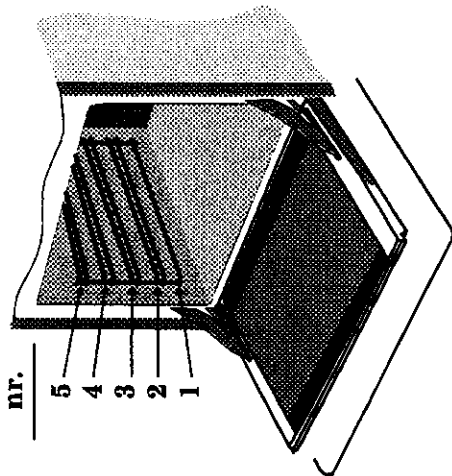
Montering av ugnen i snickerlskåp

- De 2 beslagen monteras med hjälp av skruv (1) i skåpets sidor med avståndet 555 mm mellan beslagen.
- Ugnen placeras i skåpet.
- Öppna ugnsluckan.
- Från insidan av ugnen skruvas den-fast i beslagen med hjälp av skruvarna (2).

Beslag och skruvar finns i en plastpåse som ligger inne i ugnen.



Fals
nr.

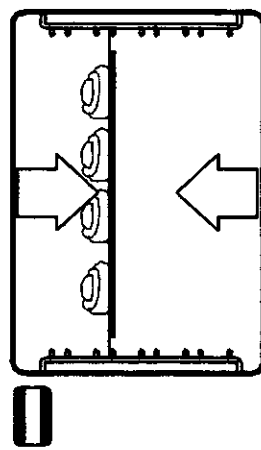


Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.







Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Emailjen kan överhettas och skadas.

De i tabellerna angivna falsarna för bakplåtar är numrerade nedifrån och upp.



Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade. Kan i princip användas vid all matlagning och bakning. Resultatet kan påverkas av recept, formars material och färg. Vid gräddning i ljusa aluminiumformar får undersidan bättre färg om formen placeras på en plåt istället för på gallet.

	Ugns-temperatur		Fals-placering		Köttets inntemp. °C
					
Stekning					
File (flask, nöt, vilt)	175	160-165	1	1-2	55-60
Fläskkarré	175	160-165	1	1-2	80-85
Kyckling	175-200	175	2	2	-
Rebensspjäll	175-200	-	2	2	-
Rostbiff	125	125	1	1-2	55-60
Stek, nöt-, vilt-	125	125	1	1-2	60-75
Skinka, rimmad	125	125	1	1-2	70-75
Stek, kalv-, lamm-, skink-	175	160-165	1	1-2	70-80
Maträtter					
Fisk, kokning	200	185	1 eller 2	1 och 4	
Fisk, stekning	200-225	200	1 eller 2	1 och 4	
Gratänger	200-225	200	1 eller 2	1 och 4	
Köttfärslimpa	175-200	175	1 eller 2	1 och 4	
Köttbullar i långpanna	225	200	1 eller 2	1 och 4	
Omeletter	200-225	180-220	1 eller 2	1 och 4	
Piroger	225	200	1 eller 2	1 och 4	
Pizza	250	225	1 eller 2	1 och 4	
Potatis, bakad	225	200	1 eller 2	1 och 4	
Puddingar, lädor	200-225	180-200	1 eller 2	1 och 4	
Strömmingsflundra	225	200	1 eller 2	1 och 4	
Suffléer	175-200	-	1 eller 2	1 och 4	
Ugnspannkaka	225	200	1 eller 2	1 och 4	

TABELL FÖR BAKNING

Över/undervärme och varmluft

Placering		Tid	Placering		Tid
Placering		minuter	Placering		minuter
Baka					
Bondbröd	1	225	30-35	200	25-30
Bullar, mat- & kaffebröd	3	225	8-12	200	10-15
Formbröd	1	200-225	35-40	185-200	35-40
Hälskakor	2	200-225	10-15	185-200	15-20
Kuvertbröd	3	225-250	8-10	200-225	6-10
Limpor, lätta	1	200-225	35-40	185-200	35-40
Limpor, tunga	1	175-200	50-60	165-195	50-60
Längder, kransar	1	200-225	15-20	185-200	15-20
Maränger	3	100-125	40-50	100	50-60
Muffins	3	200-225	10-12	200	15-18
Mördegkakor	3	175-200	5-10	175-185	6-10
Pepparkakor	3	175	5-7	185-195	5-10
Rulltårta	3	225-250	5-7	200-225	6-8
Scones	3	225-250	8-10	200-225	10-15
Smördegkakor	3	200-225	5-12	185-200	6-10
Sockerkakor, tunga/fina	1	150-175	50-60	150-175	50-60
Sockerkakor, lätta	1	175-200	35-45	180-190	35-45
Tårtbotten	2	175-200	30-40	180-190	30-40

- * Placering i varmluft beror på vilken typ av bakverk du gräddar och om du använder plåt eller långpanna.
Tänk bara på att det finns utrymme för bakverk att höja sig och för luften att cirkulera. Vi rekommenderar följande falsar:
2 och 4, 1 och 4 eller 2 och 5.

Varmluft

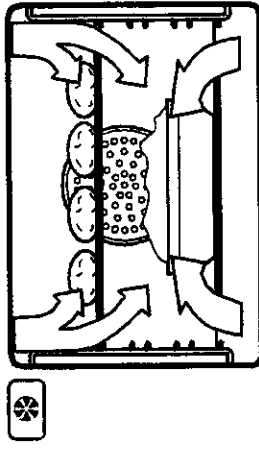
Ringlelementet runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den återsugs in genom fläktgallret. Plåtarna placeras du vanligtvis på fals 1 och 4 vid matlagning och 2 och 4 vid bakning. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid över/undervärme, 200°C = ca 180°C. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft.

Varmluft använder du vid mängdmatlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar m.m. och för tillagning av hela måltider, förrätt-huvudrätt-dessert. Välj rätter som ska tillagas i samma ugnstemperatur.

Med varmluft blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli mindre jämn än med vanlig över/undervärme.

Varmluftsgratiner

Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma. Utmärkt att även använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julsinka, som ska ha färg runt om.



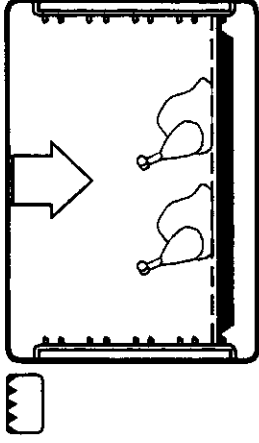
Grillning

Grillelementet används vid grillning av t.ex. entrecôte, korv eller vid halstring av fisk.

Storleken, marmoreringsen, formen, mängden och temperaturen på det som du skall grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grilloolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera alltid en folieklädd långpanna under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll och halva kycklingar placeras i nedre delen av ugnen.

Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärmning eller när elementet är ordentligt rott. Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.



Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj en lagom stor ugnssäker form så att skyn inte torkar in och bränner fast. Tänk på att använda ett stort och högt stekfåt eller långpannan till julsinkan vid ugnsbakning, eftersom det i regel bildas mycket spad.

OBS! Var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

Stick in termometerns spets i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Tänk på att en termometer som stöter mot fett eller ben kan visa fel temperatur.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals ett eller två. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre kötsaft sipprar ut.

